Nr. 34. Kraków, 19 Sierpnia 1904. Rok XXI.

TYGODNIK ROLNICZY

Organ c. k. Towarzystwa Rolniczego Krakowskiego

wychodzi co piątek.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi: w państwie austr. rocznie **12 Kor.**, półrocznie **6 Kor.**, dla członków Towarzystw rolniczych i uczniów zakładów naukowych rolniczych rocznie **8 Kor.**, w Królestwie Polskiem rocznie **5 rs.**, a państwie niemieckiem **8 marek**. Pojedynczy numer **24 halerze**.
Prenumeratę należy nadsyłać do Administracyi: **Kraków, ul. Basztowa l. 6.**

Rękopisy nie nadające się do druku **zwraca się tylko na żądanie** i na koszt autora.
Listów nieopłaconych **nie przyjmuje się.**
Przedruk **artykułów bez upoważnienia podpisanych autorów i podania źródła nie dozwolony.**
Adres Redakcyi: **Kraków, ul. Basztowa l. 6.**

Cena ogłoszeń za 10 cm. 80 halerzy za pierwszy raz, a 60 halerzy za następne powtarzania. Drobne ogłoszenia prenumeratorów »Tygodnika Rolniczego« o sprzedaży lub poszukiwaniu produktów, posadach i t. p. 8 halerzy za wiersz petitu. Ogłoszenia przyjmuje **Administracya „Tygodnika Rolniczego“ w Krakowie, ulica Basztowa l. 6.**

TREŚĆ:

POSUCHA.

Tegoroczny nieurodzaj, obemujący niemal wszelkie rodzaje paszy i jarzyn dotknął znaczną część Europy, nie mamy do czynienia z objawem lokalnym, umiejscowionym na pewne okolice, przeciwnie klęska występuje z wielką intenzywnością w całym szeregu krajów. Najlepszym tego dowodem, że jeden rząd po drugim wydaje zakazy wywozu pasz i artykułów paszę zastępujących. Wszystkie inne wyprzedził rząd rumuński, za jego przykładem poszły władze serbskie, a wreszcie w ostatnich dniach także i rządy austryacki i węgierski wydali równocześnie po poprzednim porozumieniu się podobne zarządzenia.

Baron Giovanelli, austryacki minister rolnictwa zwołał telegraficznie konferencyę złożoną z przedstawicieli towarzystw rolniczych, która obradowała w Wiedniu pod jego przewodnictwem w poniedziałek 8-go sierpnia b. r. Z ramienia Komietu c. k. krakowskiego Towarzystwa Rolniczego uczestniczył w konferencyi I Wice-Prezes Towarzystwa p. Karol Czecz z Bierzanowa. Na podstawie wyniku obrad z przedstawicielami bezpośrednio interesowanych rząd wdrożył rokowania z Węgrami, których następstwem ogłoszony w Austryi wspólnem rozporządzeniem c. k. Ministerstw Skarbu, Handlu i Rolnictwa z dnia 10-go sierpnia zakaz wywozu ściółki, melasy, makuchów, otrąb, słomy, kukurydzy, owsa, ziemniaków, koniczyny, siana, wogóle roślin pastewnych, odpadków przy fabrykacyi cukru i słodu, oraz kilku innych artykułów. Zakaz obowiązuje z chwilą ogłoszenia, a zatem także w wypadkach już uskutecznionych zamówień zagranicznych, o ile zamówione towary jeszcze nie są załadowane. Już załadowane przesyłki wyż wymienionych towarów mogą być wywiezione. Zakaz wywozu jest zatem dość obszerny, nie obejmuje jęczmienia pastewnego. Rząd uzasadnia nie rozciągnięcie zakazu wywozu na jęczmień pastewny trudnościami rozróżnienia jęczmienia browarnianego od pastewnego, oraz dobrymi zbiorami jęczmienia w monarchii.

Zakaz wywozu okazał się potrzebnym ze względu na to, że zakupno otrąb w pierwszym rzędzie, a także makuchów przez kupców zagranicznych, zwłaszcza z Niemiec zostało w szeregu wypadków stwierdzonym. Niedawno krakowski dwutygodnik *„Prawda“* donosił, że kupcy ze Śląska Pruskiego zakupili około stu wagonów makuchów z tutejszych fabryk oleju.

Domagano się także zniżenia ceł na artykuły używane, jako pasza, przedewszystkiem na kukurydzę. Oba rządy austryacki i węgierski zajęły w tej sprawie stanowisko odporne, prawdopodobnie z obawy zniżenia cen węgierskiej kukurydzy. Związek austryackich towarzystw odbył posiedzenie celem zastanowienia się nad środkami zaradzenia złemu, w końcu po długiej i gorącej debacie, uchwalił nie oświadczyć się za znoszeniem lub zniżaniem ceł na kukurydzę i inne artykuły pastewne. Jest jednak nader wątpliwem, czy stanowisko to okaże się słusznem i czy odpowiada rzeczywistym stosunkom.

Ministerstwo kolei zarządziło reaktywowanie na kolejach państwowych zeszłorocznych zniżek na artykuły pastewne. Już wówczas (t. j. zeszłego roku) Komitet c. k. krakowskiego Towarzystwa Rolniczego wniósł do rządu, władz krajowych i koła Polskiego obszerny memoryał, streszczony w *„Tygodniku Rolniczym“*, a domagający się pewnych zmian w rozporządzeniu, a zwłaszcza umniejszenia uciążliwych formalności biurokratycznych, z którymi związana jest możność korzystania z ulg.

Największym ciężarem dla interesowanych jest zawarty także i w tegorocznem najnowszem rozporządzeniu przepis, na mocy którego przyznanie ulgi następuje w drodze refakcyi, to znaczy, że trzeba z góry należytość normalną zapłacić, a potem wnosić podania, opatrzone licznymi załącznikami o jej zwrot. Ludności dotkniętej klęskami elementarnymi najtrudniej zdobyć się na gotówkę. Jeżeli już raz będzie zmuszoną zapłacić, to późniejszy zwrot części należytości kolejowej nie ma dla niej tego znaczenia, któreby miała możność uiszczania od razu przy odbiorze towarów należytości, zmniejszonej o wysokość zniżki. Zachodzi nawet obawa, że gdy raz zapłaci, zaniedba starać się o zwrot, na co chyba rząd nie spekuluje.

Zniżka podobnie, jak w roku zeszłym obowiązuje tylko w odniesieniu do ładunków całowagonowych. Ludność włościańska powinna zatem zawczasu pomyśleć o zbiorowych zamówieniach za pośrednictwem spółek dla oszczędności i pożyczek, Zarządów gminnych, kółek rolniczych, towarzystw rolniczych i t. d., a towarzystwa rolnicze okręgowe powinny zająć się pouczeniem o tem ludności. Moc obowiązująca ulg taryfowych ograniczoną jest do 31-go grudnia bieżącego roku, trzeba zatem zawczasu starać się o przedłużenie tego terminu, który jest stanowczo za krótki, boć przecie 1-go stycznia 1905 roku paszy świeżej prawdopodobnie jeszcze nie będzie.

W roku poprzednim ulgi obowiązywały także przy przewozie ziemniaków, tegoroczne rozporządzenie dotyczy kukurydzy nie objętej zeszłorocznymi ulgami taryfowymi, natomiast

w bieżącym roku niestety nie udzielono zniżki na przewóz ziemniaków. Także i projekt udzielania zniżek na przewóz jęczmienia pastewnego nie został urzeczywistniony.

W rozporządzeniu tkwi jeszcze jedno niebezpieczeństwo, mianowicie nie jest jeszcze oznaczoną jego rozciągłość terytoryalna, powiedzianem jest, że o ulgi mogą się starać gminy dotknięte nieurodzajem, a rząd później dokładnie oznaczy, które gminy, uważa za dotknięte nieurodzajem. Tegoroczna posucha, jak już nadmieniliśmy, jest w Galicyi, objawem powszechnym a nie miejscowym, byłoby wielką krzywdą, gdyby pewnym okolicom nie przyznano prawa korzystania z tych ulg. Rozporządzenie w ten sposób wywołuje fatalną niepewność, nikt bowiem nie wie na pewne, czy dostanie ulgę, czy nie. Tutaj wyjaśnienie jest potrzebne jaknajrychlej. Uzyskanie ulg uwarunkowane jest przedłożeniem poświadczenia nieurodzaju, pod twierdzonego przez starostwo.

Namiestnictwo galicyjskie celem ulżenia następstwom nieurodzaju zarządziło zniżenie ceny ściółki w lasach rządowych. O ile nam wiadomo, dyrekcya domen na Węgrzech poszła znacznie dalej rozdając, jeżeli się nie mylimy, bezpłatnie ściółkę i dozwalając pasać bydło z okolicznych wsi w tych częściach lasu, w których to jest możliwem ze względu na wymogi kultury leśnej.

Komitet c. k. Krakowskiego Towarzystwa Rolniczego wniósł obszerny menoryał do rządu, określający postulaty rolników wobec posuchy, w którym domaga się ulg taryfowych, (także i dla ziemniaków, oraz jęczmienia pastewnego) oraz zniesienia cła dla kukurydzy w formie zwrotu cła dla artykułów sprowadzanych za poświadczeniami, wystawianymi przez korporacye rolnicze, sprzedaży otrąb z magazynów wojskowych po zniżonych cenach za pośrednictwem Komitetu podobnie, jak w roku zeszłym, rozdawnictwa bezpłatnego soli bydlęcej, podwyższenia zasiłków na uprawę roślin pastewnych, przyspieszenia robót publicznych celem dania zarobku ludności, ulg taryfowych na sprowadzenie nawozów sztucznych z powodu ich większego zapotrzebowania, wywołanego zmniejszeniem się ilości nawozów zwierzęcych, które niewątpliwie nastąpi ze względu na wysprzedaż bydła przed zimą, udzielania bezprocentowych pożyczek i zasiłków na zakupno paszy, wstrzymania na pewien czas egzekucyi podatkowych, rozdawnictwa ściółki z lasów rządowych. Wreszcie domaga się Komitet, aby ustawa o odpisach podatku gruntowego z powodu klęsk elementarnych była stosowaną z urzędu bez czekania na podania stron interesowanych, oraz uważa za pożądane zbadanie projektu dawania żołnierzom większych porcyi mięsa, albowiem wobec wysprzedaży bydła nastąpi znaczne obniżenie się ceny.

Towarzystwo kółek rolnyczych drukuje trzecie wydanie obecnie z powodu posuchy nader aktualnej broszurki: „O opustach podatku gruntowego z powodu klęsk elementarnych“ (cena dziesięć (10) hal.), której rozpowszechnienie jest bardzo pożądanem.

Prezesowie Rad powiatowych w Chrzanowie i w Krakowie, hr. Antoni Wodzicki i Jan Skirliński zwołali na piątek 19-go b. m. zebranie w sali krakowskiej Rady powiatowej celem zastanowienia się nad sposobami zaradzenia złemu.

Służba folwarczna w Lubelskiem.

Jedną z najbardziej piekących spraw gospodarstw rolnych w Galicyi jest zapewnienie sobie rąk do pracy w ciągu roku a szczególniej we żniwa.

Wobec wzrastającego z roku na rok wychodźtwa do Prus, Ameryki i t. d. a nadto takich niespodzianek jak strejki rolnicze, nie jest to rzeczą łatwą. Sposób utrzymywania służby folwarcznej jaki się spotyka w Lubelskiem i wogóle całem Królestwie Polskiem brakowi robotnika do pewnego stopnia zapobiega.

Przy najmowaniu służby na ordynaryę żądają tu, by każdy ordynaryusz trzymał "czeladnika“ męskiego lub też żeńskiego. Służący ten, dla którego ordynaryusz jest gospodarzem, chodzi cały rok do roboty na folwark. Dzienny zarobek zabiera jego gospodarz.

Jaki jest wzajemny stosunek między ordynaryuszem a jego służącym? Prawie taki sam jak na wsi u gospodarzy. „Czeladnik“ mieszka, u ordynaryusza, dostaje wikt, opierunek, a nadto gotówką od 28—35 rb. rocznego wynagrodzenia. Kto ma dorosłe dzieci, ten posługuje się niemi zamiast „czeladników“ najemnych.

Wybór służącego pozostawiony jest do woli ordynaryuszowi. Chętniej są widziane dziewuchy, niż parobczaki, gdyż łatwiej się nadają do wielu robót w gospodarstwie. Na utrzymanie „czeladnika“ pobiera ordynaryusz przeciętnie 4 korce zboża.

Wynagrodzenie zaś ordynaryuszów jest w Gubernii Lubelskiej takie: Kolenda 1·50—2 rb.; zasługa 18—25 rb.; ordynarya 11—11 korcy zboża; żyta 6; jęczmienia 3; grochu 1; hreczki 2; pszenicy 0·25—0·50 (przed świętami na placki); pola pod ziemniaki 100—150 prętów; pod warzywa lub kapustę 10—20 prętów.

Ważnem udogodnieniem dla służby jest to, iż wolno jej trzymać na oborze dworskiej 1—2 krów; dwie świnie i kury. Dla świni ma służba osobne chlewy.

Drzewa na opał dostają $1^1/_2$—$2^1/_2$ sążnia. Można przyjąć, że na stosunki lubelskie wypadałoby na utrzymanie jednego ordynaryusza 150—160 rb. rocznie, biorąc za podstawę rachunku zwykłe wynagrodzenie. Jak widać z powyższych dat, wynagrodzenie służby po folwarkach jest wcale dobre.

Zachodzi pytanie, na czem polegają dobre i złe strony takiej organizacyi służby? Najważniejszą zaletą tego systemu jest to, że się ma ciągle gotowego robotnika do pracy, przynajmniej do najpilniejszych czynności gospodarczych. Ponieważ „czeladnicy“ chodzą codziennie do roboty i to co raz do innej, więc nadają się do każdego zajęcia w gospodarstwie. Są to, że się tak wyrażę „robotnicy do wszystkiego“. W gospodarstwach przemysłowych w Lubelskiem tacy wprawni robotnicy są nieocenieni, gdy przyjdzie obróbka buraków cukrowych, chmielu i t. p. Służą oni robotnikom z okolicznych wiosek, a często sprowadzanym z pod granicy Galicyi z powiatu Biłgorajskiego za przodowników jak należy dane zajęcia wykonać, co w gospodarstwach szczególnie przemysłowych jest rzeczą wielkiej wagi. Mając czeladź folwarczną pod ręką można roboty wykonywać z pewną ścisłością. Samo rozpoczęcie roboty z rana i po południu da się ujednostajnić.

Nieodzownym warunkiem tego systemu jest rzetelne i punktualne wypłacanie tak gotówki, jak i ordynaryi. Ordynaryusz i „czeladnik“ codziennie do roboty chodzić są obowiązani, powinni więc wikt mieć zawsze na czasie. Niesumienność pod tym względem, jak również i jakości naturaliów sprowadza często zadłużanie się ordynaryusza, gdyż „czeladnika“, żywić musi, lub porzucenie służby przez tego ostatniego.

Zdrowe i przestronne mieszkania dla służby stanowią również jeden z głównych warunków tego systemu. Mieszkania wspólne dla 2—3 rodzin ujemnie wpływają na służbę, gdyż stosunki zdrowotne w takim razie pozostawiają ogromnie do życzenia, a nadto powstają stąd ciągłe swary i kłótnie. Najlepiej jest, gdy każda rodzina ma osobny kącik. Dostarczenie drzewa na opał, paszy i ściółki uskuteczniać należy na czasie, brak bowiem tych materyałów, może służbę zmuszać do oszukaństw i kradzieży.

Do najważniejszych podstaw tego rodzaju służby jest zapewnienie jej zajęcia przez cały rok. Rozłożenie odpowiednie robocizny w poszczególnych porach roku, musi w tym wypadku być bardzo dokładne.

Ordynaryusz „czeladnika“ żywi, więc słusznem jest by dla niego było ciągłe zajęcie. Nie jest to rzeczą łatwą, zwłaszcza podczas zmiennej i niepogodnej pory roku, lecz nie wypada przy tym sposobie gospodarowania nic innego robić, jak tylko pewne zajęcia i czynności umyślnie na wypadek nieprzewidziany zarezerwować, by darmo ludzi w domu nie trzymać.

Przy gospodarstwach rolnych przemysłowych prawie cały rok znajdzie się zajęcie dla czeladzi. Trudniej jest o nie w gospodarstwach mniej inteuzywnych.

Dla przykładu ile służby trzymają w Lubelskiem, przyoczę folwark Brzozową p. Jana Kleniewskiego z Kluczkowic. Na 600 morgów ziemi ma folwark 27 koni roboczych i 40 wołów, a do nich 8 fornali i 11 parobków. Doliczywszy jeszcze karbowego polowego, chmielarza, pastucha i stróża będziemy mieli 24 ordynaryuszów, z których każdy obowiązkowo utrzymuje służącego. Jest więc każdej chwili 48 ludzi do roboty.

Na folwarku tem prowadzi się na dużą skalę plantacyę buraków cukrowych i chmielu, o zajęcie więc w ciągu roku nie trudno, a nawet sprowadza się na czas robót do 100 ludzi.

Że w Galicyi taki sposób trzymania służby folwarcznej z pewnemi modyfikacyami dałby się w wielu majątkach przeprowadzić, to rzecz jasna. Rozwijający się dopiero przemysł rolniczy doznałby ważnego punktu oparcia przy takim systemie gospodarowania.

Kluczkowice, 10 sierpnia 1904. *Jan Dyląg.*

W sprawie chowu drobiu.

Komitet c. k. Towarzystwa gospodarskiego we Lwowie z początkiem roku bieżącego uchwalił utworzyć „Sekcyę chowu drobiu“ i należycie zorganizować ją, — nie zamierzając bynajmniej w niczem naruszać zakresu działania istniejących już krajowych Towarzystw chowu drobiu gołębi i królików.

Sekcya w mowie będąca po swem ukonstytuowaniu się rozpisała nader obszerny kwestyonaryusz tak do hodowców drobiu, gołębi i królików, jako też do instytucyi, korporacyi i osób zajmujących się tą sprawą — aby w ten sposób uzyskać jak najobfitszy informacyjny materjał do dalszej pracy w tej dziedzinie gospodarstwa krajowego.

Komitet c. k. krakowskiego Towarzystwa rolniczego przesłał bratniemu Towarzystwu kwestyonaryusz przez Inspektora hodowli p. Stefana Bojanowskiego w następujący opracowany sposób:

Jak się przedstawiają stosunki chowu drobiu w zachodniej części kraju?

I.

Jakie gatunki kur, indyków, kaczek, pantarek i rasy drobiu chowają dwory, małomieszczanie a jakie włościanie?

W obrębie działalności Komitetu c. k. krakowskiego Towarzystwa rolniczego chowają dwory, małomieszczanie i włościanie w wyjątkowych tylko wypadkach kury, indyki, kaczki, gęsi i pantarki w wyborowych gatunkach i w czystości ras: krajowej, poprawnej krajowej, lub zagranicznej; tak dwory jak i reszta hodowców chowają powyższy drób niewyraźnego pochodzenia i w niezbyt wyborowych gatunkach jako produkt najróżnorodniejszego krzyżowania dawnych ras miejscowych z rozmaitemi rasami zagranicznemi. Jeżeli jaki dwór zajmuje się więcej chowem drobiu w lepszych i poprawniejszych gatunkach lub odmianach i rasach, to przy kurach dominuje rasa „Lang-shan“ — „Houdans“ — „Minorka“ — „Creve-Coeur“ — „Hamburgs“ — „Dorking“ — „Plymuth-Rocks“ — „Krajowa zielononóżka“ — może gdzieniegdzie „La Fléche lub Ramelsloher“. — Indyki chowane są przeważnie w odmianach czarnych, rzadziej z upierzeniem brunatnem, lub szaro-białem, a w nader nielicznych tylko wypadkach czysto białem, bo panuje u nas w kraju może niecałkiem nieuzasadniony przesąd że indyki białe, są delikatniejszego zdrowia i troskliwszej wymagają opieki i intenzywniejszego sposobu wychowu. — Ogólnie da się powiedzieć, że w chowie indyków w zachodniej części kraju widoczną jest mieszanina niektórych odmian, przeważnie zdegenerowana skutkiem chowu generacyami w „pokrewieństwie“.

W chowie kaczek widzimy już znacznie więcej postępu w kierunku ras zagranicznych, i to przeważnie rasy: „Peking“ i „Aylesburg“, a w nielicznych tylko wypadkach spotykamy kaczki „włoskie“ i „indyjskie“.

Chów perlic w zachodniej części kraju prowadzony jest na małą tylko skalę, — chociaż prowadzony racyonalnie i przy sprzyjających warunkach może się opłacić, gdyż n. p. w Wiedniu młode perliczki są na targu bardzo poszukiwane jako delikatny przysmak, jaja zaś perlicze, wprawdzie małe bo przeciętnie o 45 gr. wagi, należą bezsprzecznie do jaj najsmaczniejszych; — wreszcie perlica jest towarem przez smakoszów wszędzie poszukiwanym i dobrze płaconym w tym czasie, kiedy zamknięte polowanie na kuropatwy, przepiórki i bażanty. C. d. n.

Serownia w Kleinhoff-Tapiau.

Wyjmowanie sera odbywa się zapomocą „durszlaków“ t. j. sit metalowych i równomiernie rozdziela się w formach drewnianych. Ostatki sera wyławia się w kotle gęstym muszlinem. Formy powinny być takiej wielkości żeby sery gotowe nie ważyły więcej, jak 9 funtów; ma to swój cel ażeby można pojedyncze sery wysyłać pocztą za taką samą taryfę 50 pf. jak masło w 9-cio funtowych paczkach. Formy z drzewa bukowego opatrzone są w dnie i po bokach dziurkami dla odpływu serwatki. Na lato używa się form blaszanych bez dna.

Formy stoją na stole, który z jednego końca ma krótsze nogi a co pozwala na ściekanie serwatki; kiedy formy są już równomiernie wypełnione przykrywa się je drewnianymi dnami (dna przedtem należy w serwatce namoczyć); całą formę przewraca się następnie do góry co powtarza się. W pierwszej godzinie 5 razy w następnych 2—6 do 8 razy, przy 3-im obracaniu zawija się ser w chusty płócienne i za każdym następnym razem chusty te wyciska się ze serwatki. Na drugi dzień rano odważa się pojedyncze sery i przenosi do sklepu gdzie następuje solenie na sucho z zewnątrz (n. b. w lecie dodaje się nieco soli do twarogu jeszcze przed formowaniem. Sery tłuste soli się przez 6 dni z rzędu co dzień. Solenie ma na celu regulowanie w dalszym ciągu wilgotności w serze a więc rozwój bakteryi odpowiednich a tem samem dojrzewanie sera; solić powinno się w ten sposób, że tylko boki i górną płaszczyznę sera naciera się solą a część dolną zostawiać sucho; na drugi dzień zaś odwrotnie, dolne przychodzi na górę więc się ją soli a górną wyciera na sucho; w Kleinhof jednak na to nie uważają i solą ze wszystkich stron, to też może być że właśnie dlatego znajduję tyle pleśniaków na serach bo zostawianie soli na spodzie powoduje występowanie punktów zapleśnionych wskutek nadmiernej wilgoci.

Gdy sery już posolone, to po 6 dniach przenosi się je do właściwego sklepu gdzie dojrzewanie się odbywa. Układa się sery po 4 sztuki na desce, którą znowu wsuwa się na stelaż drewniany. Temperatura sklepu wynosi 11°C — 13°C a absolutna wilgotność 90%—95% mierzona psychometrem Augusta. W sklepie z początku co drugi dzień, potem (po 4 tygodniach) co trzeci dzień wyciera się sery szmatą płócienną moczoną w serwatce (o ile sery są zbyt suche) albo suchą (o ile sery są dosyć wilgotne). Dojrzewanie serów tłustych trwa rozmaicie od 5 do 8 miesięcy, najczęściej jednak po 6 miesiącach sprzedaje się.

Wyrób sera $^3/_4$ tłustego w zasadzie odbywa się taksamo jak $^1/_1$ tłustego z małymi zmianami.

	lato	zima
Zadaje się podpuszczkę przy	29°C —	32°C
ilość podpuszczki . .	1 gr. na 100 funtów	
farby . . .	2 do $2^1/_2$ „ „	„
czas zsiadania się	40 minut	
drugie podgrzewanie do temp.:	33°C	36°C a więc o 4°C

rozdrobnienie takie, by grudki nieco większe były jak przy serze tłustym a więc nieco większe od grochu

czas całej czynności wynosi 95 minut
solenie trwa 5 dni
pozatem wszystko tak samo jak przy pierwszym.

Ser ten wyrabia się z mleka chudego (od centryfugi) 70 części + 30 mleka pełnego.

Ser ½ tłusty wyrobia się z mleka odtłuszczonego metodą Szwarca w którem to mleku zostaje jeszcze 1,0% do 1,5% tłuszczu.

Ilość podpuszczki . .	0,6 na 100 funtów
„ farby	2—2½ na 100 f.
czas zsiadania się	40 minut
temperatura zadania podp. . . .	30°—33°
podgrzewanie	34°—37°
wielkość ziarn skrzepu	bób
czas trwania czynności . . .	110 minut
solenie	5 dni.

Z tego widzimy, że im ser tłuściejszy tem temperatura zadania podpuszczki wyższa, przerabianie trwa dłużej i skrzep musi być dokładniej rozdrobniony.

Wydatek tych serów tak się przedstawia z Kleinhof:

Ze 100 klg. mleka pełnego średnio rocznie

I. Tylżyck tłusty	kg.	9,50
II. „ ½ „	„	7,32
II a. „ ¾ „	„	6,72

Ze 100 klgr. mleka chudego.

II. Tylżycki ½ tłusty	kg.	= 8,42
II a. „ ¾ „	„	= 7,62

Waga przeciętna roczna jednego sera	klgr.	strata	czas dojrzewania
I. Tylżycki tłusty	4,95	15,06%	5—6 miesięcy
II. „ ½ „	4,639	7,29%	4—5 „ „
II a. „ ¾ „	4,44	9,91%	4 „ „

Obliczenie rentowności tych serów w Kleinhof:

I. Ser Tylżycki tłusty

świeżego dojrzałego	Marki Cena za q 100 funt. 50	60
Ze 100 kg. 9,5 8,3	9,13	9,96
masła serwatkowego 0,6 à 1,60 fen. . .	0,96	0,96
serwatki . . . . 86,00 à 0,75 „ . . .	0,62	0,62
strata 3,9	—	—
Brutto . .	10,71	11,54
Koszta ab .	1,50	1,50
Netto . .	9,21	10,04

Czyli 1 kg. mleka pełnego spienięża się za 9,21 do 10,04 feniga.

przyjmuję przeciętny % tłuszczu mleka 1,4%.

II. Ser ½ tłusty Tylżycki

Ze 100 klgr. mleka.

	Marki Cena za q (100 funtów). 90	100	110	120
Przy cenach za masło	90	100	110	120
Masła 2,30 kg.	4,14	4,60	5,06	5,25
12,00 „ maślanki à 2,5 fen.	0,30	0,30	0,30	0,30
Z 85 kg. mleka ½ tłustego.				
7,30 kg. 6,5 dojrz. sera à 80 f.	5,20	5,20	5,20	5,20
74 kg. serwatki à ¾ feniga.	0,56	0,56	0,56	0,56
Brutto	10,20	10,66	11,12	11,31
Koszta ab	1,50	1,50	1,50	1,50
Zostaje Netto	8,70	9,16	9,62	9,81

Czyli 1 kg. mleka pełnego spienięża się po 8,70 do 9,81 feniga.

% tłuszczu w serze tłustym średnio wynosi		28,2%
„ „ „ ½ „	„ „	18,3%
„ „ w serwatce sera tłustego	„	0,87%
„ „ „ „ ½ „	„	0,21%

Dodać jeszcze muszę, że przy fabrykacyi serów tłustych zostaje się w serwatce tyle tłuszczu że z tego można robić masło t. zw. serwatkowe. Tłuszcz ten zbiera się albo przez podgrzanie serwatki do 85°C. albo przez centryfugowanie na wirówce. Lepsze jest centryfugowanie bo przy tem zyskuje się dobrą dla świń jeszcze słodką serwatkę a przy pierwszym sposobie musimy serwatkę zostawiać na 24 godzin celem zebrania tłuszczu a to wpływa na zakwaszenie się.

Po odebraniu tłuszczu zapomocą wirówki zakwasza się tę śmietankę serwatkową (na 100 części 1 część zakwasu) i następnie zmaśla się jak zwykłą kwaśną śmietankę w kierzni (tylko zaczyna się przy wyższej o kilka stopni temperaturze).

Ze 100 kg. mleka przy wyrobie sera tłustego uzyskujemy 0,6% do 1% masła.

Pakowanie serów twardych w Kleinhof.

Sery twarde wysyła się najczęściej w pakach graniastych, zbitych z listw, w których mieści się 10—11 sztuk serów. Długość paki wynosi 1.20 metra. Listw używa się ośm; przybija się je do dna graniastego 8 bocznego, których jest zwykle 3; 2 po bokach, jedno w środku; gwoździ przybija się 5 lub 6. Ser zwykle zawija się w papier pergaminowy gorszego gatunku; na żądanie jednak mogą być sery zawijane w staniol i to albo całe albo tylko z boków; na żądanie także daje się między pojedyncze sery drewniane przegrody.

Koszta opakowania jednej paki.

deski i dna	65	feniga	
papier 133 gr. à 0,35 f. . . .	6,65	„	
gwoździe	2,88	„	
	74,53		I
z przegrodami drewnianemi .	+ 25,2	feniga	
	99,73	„	II
z ½ staniolą bez przegrody .	+ 26,4	„	
	100,93	„	III
„ „ „ z przegródkami .	126,13	„	IV
z całą staniolą bez przegródek	+ 50,16	„	
	124,69	„	V
„ „ „ z przegródkami	149,89	fen.	VI

Fabrykacya serów miękich w Kleinhof.

Na fabrykacyę tych serów zwracałem specyalną uwagę a to z tej racyi, że jest dosyć prostą a bardzo dobrze opłacającą się więc dla nas w Galicyi wielce ponętna. Zwłaszcza mam tu na myśli „Camembert" i „Hochmeister". Ażeby ułatwić sobie opis fabrykacyi wykażę najpierw różnicę jaka zachodzi wogóle między fabrykacyą serów twardych a miękkich.

1. Temperatura zadania podpuszczki niższa.
2. Zsiadanie się mleka trwa dłużej.
3. Twarogu nie przerabia się wcale albo bardzo mało.
4. Późniejszego drugiego ogrzewania niema.
5. Formy muszą być tego rodzaju by serwatka możliwie szybko odpływała.
6. Wielka rozmaitość i różnorodność form.
7. Sery miękie znacznie mniejsze co do formy.
8. Miękich serów nie prasuje się nigdy.
9. Solenie tylko z zewnątrz.
10. Dojrzewanie następuje znacznie szybciej. (Powierzchnia jest znacznie większa stosunkowo do masy; więcej wilgoci więc bakterye prędzej rozwijają się).
11. Na powierzchni serów miękich musi się utworzyć pleśń.
12. Strata przy dojrzewaniu o wiele większa niż przy twardych serach bo 18%—20%.
13. Wydatność z danej ilości mleka o wiele większa.

14. Spieniężenie mleka o wiele lepsze.
15. Tylko w małych ilościach da się produkować!
16. Opakowanie o wiele droższe.

Teraz omówię szczegółowo fabrykacye pojedynczych serów.

I. Ser limburski. Wyrabia się w Kleinhof z mleka $1/2$ tłustego. Podpuszczkę w ilości 0,5 na 100 funtów zadaje się przy temp. 34°C w lecie 37°C w zimie. Czas tworzenia się skrzepu 35—40 minut. Kruszenie twarogu jest minimalne, tylko zapomocą czerpaka blaszanego; następnie nadbiera się o ile tylko można serwatkę, podgrzewania ani przerabiania niema żadnego. Potem zaraz wybiera się twaróg do form. Formy są drewniane z drzewa sosnowego w kształcie podłużnych skrzynek długości 70 cm. a szerokości 14 cm, wysokości 21 cm. W dnie jest 9 otworków dla każdego serka a w ścianach po 5 dla odpływu serwatki; w jednej formie mieści się 5 serków. Formę należy wypełnić możliwie dokładnie i po napełnieniu nie poruszać jej ale pozostawić ją w zupełnem spokoju dopóki twaróg nie osiądzie i nie stwardnieje do pewnego stopnia; gdy to nastąpi kraje się całą masę na 5 serków zapomocą blaszanego noża; dla ułatwienia równego krajania są porobione w ścianach wewnętrznych formy w równem oddaleniu rowki, w które dokładnie zachodzi nóż blaszany co pozwala na równe cięcie; kiedy serki już pokrajane, należy formę odwrócić; odwraca się formę gwałtownym ale ostrożnym ruchem do czego potrzeba pewnej wprawy. Po odwróceniu formy nie można poruszać je choćby się źle lub nierówno odwróciło; na jakiś czas zostawić 20—30 minut; tymczasem przygotowuje się maleńkie maty i drewniane listwy jako przegródki. Po 30 minutach formy zdejmuje się i serki układa się na matach odwracając je najpierw do góry spodnią warstwą a potem $1/4$ obrotu w prawo i tak kładzie na matach, uważać należy, by te serki, które leżały wyżej na stole ściekowym następnie kłaść nisko, a te które leżały w niższej części stołu kłaść w wyższej części (ma to na celu ułatwienie równomiernego odpływu serwatki). Po godzinie odwraca się serki znowu ale kładzie się je po drugiej stronie stołu na suchych całkiem matach i znowy obrót jeden cały i $1/4$ w prawo; deszczułki które przegradzały przychodzą częścią wilgotną do góry a suchą na dół. Odwracanie takie sera odbywa się kilka razy pierwszego dnia w coraz dłuższych za każdym razem odstępach czasu. Na drugi dzień przenosiło się sery do sklepu, gdzie w pierwszej izbie następowało solenie; tu dostawały sery trzykrotne t. zw. pełne solenie a więc z wszystkich stron. Po soleniu przenosi się je na deskach do drugiego przedziału sklepu gdzie ustawia się je na stelażach dla dojrzewania; najpierw na wyższych półkach później na niższych i t. d. na zmianę ze względu na temperaturę; o ile chodzi o przyspieszenie dojrzewania lepiej zostawić na wyższych półkach. Serki na deskach są ułożone ściśle jeden obok drugiego a nie każdy osobno jakto gdzieindziej robią. Dr. Hitscher jest zdania, że to przyspiesza dojrzewanie zachowuje się bowiem lepiej wilgoć, gdyż płaszczyzna parowania bardzo mała; powiedział mi jednak starszy serkarz, że wcale nie zauważył żeby to miało przyspieszać dojrzewanie; kiedy o tem rozmawiałem z Dr. Hitscherem zrobiłem przypuszczenie, że ponieważ do dojrzewania serów głównie przyczyniają się bakterye peptonizacyjne z grupy *Tirotrix*; a te są aeroby, więc w tym wypadku dostęp powietrza jest znacznie utrudniony i być może, że pomimo dostatecznej wilgoci działanie i rozwój ich słabnie; Dr. H. uznał przypuszczenie to za możliwe. W czasie dojrzewania serków tworzy się na powierzchni smar i dlatego trzeba serki dwa razy na tydzień zmywać serwatką lecz nie szmatą już ale rękami. Temperatura i wilgotność absolutna sklepu taka sama powinna być jak przy tylżyckich serach. Dojrzewanie trwa średnio 2 miesiące.

Fabrykacya sera Remoudon odbywa się zupełnie w ten sam sposób jak Limburskiego więc osobno opisywać jej nie będę; cała różnica w tem że każdy serek limburski przecina się na $1/2$ a więc z tej samej ilości mleka 2 razy więcej serków; ale Remoudon robią tu najczęściej z mleka pełnego więc serki są tłuste.

Wydatek ze 100 kg. mleka	pełnego	z chudego
Limburski ser średnio	8,00 kg.	11,39 kg.
Remoudon	9,50 „	11,38 „

Waga serków dojrzałych.

Limburski	0,521	strata była	11,73%.
Remoudon	0,344	„ „	6,99%.

Spieniężenie mleka w Kleinhof przy cenach Limburs. i Remoudon.

Limburski $1/2$ tłusty. Ze 100 kg. mleka.

	Marki			
Przy cenach za masło	90	100	110	120
2,30 kg. masła	4,14	4,60	5.06	5,52
12.00 „ maślanki à 2,5 fen. .	0,30	0,30	0,30	0,30
9,75 świeżego 8 kg. dojrz. sera	6,40	6,40	6,40	6,40
72,00 kg. serwatki à $3/4$ feniga	0,54	0.54	0,54	0,54
(3,95 strata) Brutto	11,38	11,84	12,30	12,76
Koszta	1,50	1,50	1,50	1,50
Netto	9,88	10,34	10,80	11,26

Czyli 1 kg. mleka à 9,88 fen. do 11,26 feniga.

(Romatour) Remoudon tłusty. Ze 100 kg. mleka.

	Marki		
Cena za q (100 funtów) sera	60	65	70
11,00 kg. świeżego			
9,5 „ dojrzałego	11,40	12,35	13,30
85,00 „ serwatki à $3/4$ feniga . . .	0,64	0,64	0,64
3,4 „ strata	—	—	—
Brutto	12,04	12,99	13,94
Koszta większe wskutek opakownia ab	2,50	2,50	2,50
Netto	9,54	10,49	11,44

Czyli 1 kg. mleka od 9,54 feniga do 11,44 feniga.

Fabrykacya serów „Hochmeister“ i „Camambert“.

„Hochmeister“ z mleka $1/2$ tłustego.

Ze 150 funtów mleka zwykle 100 sztuk serków a więc waga serków 1,5 funta (naturalnie świeżego).

Do fabrykacyi tych obydwu serów w Kleinhof jest osobny domek w podwórzu, o którym wspominałem przy opisie budynku. Są tam dwie izby przedzielone od siebie tylko drewnianem przepierzeniem. Pierwsza izba ogrzewana kaloryferami służy do tworzenia skrzepu i formowania serów; druga do dojrzewania.

Mleko w cylindrach przynosi się do pierwszej izby; ponieważ tam jednak niema sposobu podegrzania mleka do temperatury potrzebnej do zadania podpuszczki; robi się to jeszcze w głównej serowni w ten sposób. że wstawia się cylinder z mlekiem do gorącej wody. Gdy mleko osiągnie temperaturę 29°C dodaję 2 gr. farby na 100 funtów mleka i 0,4 gr. podpuszczki i dopiero wtedy przenoszę mleko do izby „serów miękich“; tam powinna być temperatura lokalu cały czas tak podczas tworzenia się skrzepu jak i formowania w granicach 25°C—30°C (do tego są kaloryfery). Tworzenie się twarogu trwa średnio 80 minut. Tymczasem przygotowuję dwie deski drewniane opatrzone otworami; wyparza się je i ustawia na stole; deski po bokach opatrzone są listwami szerokiemi tak, żeby dołem był odpływ serwatki swobodny; deski pokrywa się potem rzadkiem płótnem (niebielonym) i ustawia się blaszane formy po 50 dokładnie jedna obok drugiej na każdej desce. Formy są kształtu cylindrycznego o średnicy 7 cm, wysokości 10 cm.; do form należą jeszcze takie same osadki z blachy i tej samej wielkości.

Gdy twaróg już dojrzał nie przerabia się go wcale ani nawet kraje ale wprost przenosi się go zapomocą blaszanych łyżek podobnych jak do zbierania śmietanki do form przy-

gotowanych; wybieranie powinno się odbywać ile możności ostrożnie nie gwałtownie i w ten sposób, że z wierzchniej warstwy twaróg rozdziela się równomiernie do wszystkich form i znów z następnej i t. d. a to dla równomiernego rozdzielenia tłuszczu, który w każdym razie podczas krzepnięcia nieco więcej zebrał się w górnej warstwie; kiedy pierwsze formy już pełne ustawia się teraz osadki i znowu wypełnia je po brzegi. Potem wszystkiem zostawia się twaróg w spokoju póki nie osiądnie i serwatka nie odpłynie; to się stanie w 4—5 godzin; następnie odwraca się całą deskę z formami po odrzuceniu osadek w ten sposób, że na wierzch kładzie się taką samą deskę i później we dwójkę z drugim serkarzem jednym ruchem należy odwrócić; odwracanie w pierwszym dniu co 3 godziny. Na drugi dzień przychodzi solenie z zewnątrz jednorazowe i przenosi się serki do drugiej izby gdzie temperatura powinna być 15°—20°. Serki dojrzewają do 14 dni; na sprzedaż warunkiem dojrzenia jest zupełne opleśnienie *(Penicillum glaucum)*, ponieważ jednak konsumenci nie życzą sobie pleśni, więc ściera się ją codziennie ręką.

Serki Camambert robią się zupełnie w ten sam sposób jak „Hochmeister" tylko formy są nieco większe o średnicy 10 cm. Dojrzewanie trwa nieco dłużej bo do 6 tygodni a nawet 8 jeśli chodzi o zupełne dojrzenie; sprzedawać można jednak już po 3 i 4 tygodniach. Camambert wyrabia się z mleka tłustego t. j. pełnego bez dodatku jednak śmietanki.

Wydatność ze 100 kg. mleka	pełnego	chudego
Hochmeister	12,65 kg.	14,59 kg.
Camambert	18,36 „	—

Waga średnia.

Camambert	3 funty
Hochmeister	1,5 „

Opłacalność. Camambert będziemy obliczać od sztuki.

1 serek zawiera 3 funty mleka i kosztuje	30 fen.
więc 1 kg. + (serwatka) kosztuje	20 „
Koszta	3 „
Netto	17 fen.

Tu więc 1 kg. mleka po **17 fenigów** spienięża się! Hochmeister.

1 serek zawiera 1,5 funta mleka i kosztuje 10—15 fen. jeśli wezmę 10 fenigów to:

1 kg. będzie kosztował	13,3
o $^1/_2$ mniej stanioli	1
Netto	12,3.

Wszystkie sery miękie zawija się w staniolę z wyjątkiem Limburskiego o ile nie wymaga tego kupiec; na stanioli nalepia się odpowiednie etykiety — a następnie pakuje się sery do paczek drewnianych po 20—40—50 sztuk. Oprócz powyżej wymienionych serków wyrabia się w Kleinhof t. z. „Weinkäse". Do tego zabiera się wszystkie sery częściowo zepsute; zepsutą część odrzuca się a resztę rozdrabnia i w maszynce podobnej jak do robienia kiełbas gniecie się na matę i wyciska jedną kiełbasę, którą kraje się na kawałki 6 cm. długie zawija się je w staniolę, nalepia etykietę „Hochfeiner Weinkäse" i doskonale się to wysprzedaje. *J. Gawlikowski.*

Sprawy bieżące.

Baczność! Makuchy z lwowskich związkowych fabryk oleju wykupują do Czech i Moraw. Czyż i tym razem nasi rolnicy spóźnią się z zakupnem (?).

Posucha. Śląski wydział krajowy zakupił wszystkie makuchy z cieszyńskiej fabryki oleju.

Szkoła w Czernichowie. „Z powodu przyjęcia już przepisanej liczby kandydatów do średniej krajowej szkoły rolniczej w Czernichowie Dyrekcya tejże szkoły dalszych zgłoszeń od dnia 15 b. m. począwszy przyjmować nie będzie".

Wystawa rolniczo-przemysłowa w Dębicy. *„Przewodnik Kółek rolniczych"* pisze w ostatnim numerze:

W dniach 27, 28 i 29 sierpnia b. r. odbędzie się w Dębicy Wystawa rolniczo-przemysłowa, która ma objąć: 1) Statystykę i stowarzyszenia, 2) rolnictwo i pokrewne gałęzie produkcyi, 3) wystawę inwentarza żywego (także drobiu), 4) narzędzia i maszyny rolnicze, 5) przemysł miejscowy, 6) przemysł krajowy.

Kółka rolnicze powiatu ropczyckiego i pilzneńskiego biorą osobno udział w tej wystawie, dlatego też zachęcamy usilnie Szan. P. T. Członków do obesłania wystawy, a zarazem zwracamy uwagę, że w pierwszym dniu wystawy, t. j. dnia 27 sierpnia odbędzie się premiowanie bydła włościańskiego. Drugi zaś dzień, t. j. niedziela 28-go sierpnia przeznaczona jest na obrady Zjazdu Członków Kółek rolniczych z powiatów pilzneńskiego i ropczyckiego. Na porządku dziennym są ważne sprawy jak: organizacya Związków powiatowych, referaty o narzędziach dla gospodarstw włościańskich i o kasach raiffeisenowskich. Nie wątpimy przeto, że członkowie Kółek rolniczych licznie się w tym dniu zgromadzą, tak w celu zwiedzenia wystawy, jak i w celu wzięcia udziału w obradach".

Otręby ryżowe. Z powodu zamieszczonego w *„Czasie"* z dnia 12 b. m. artykułu „Pomoc dla rolników" pozwalam sobie kilka uwag.

Autor wspomnianej korespondencyi z Wiednia zwraca uwagę na otręby ryżowe, odgrywające obecnie wielką rolę przy żywieniu bydła.

Otręby ryżowe mają obecnie kosztować w Tryeście 700 K. za wagon, fracht do Galicyi podług wyjątkowej austryacko-galicyjskiej taryfy wynosić ma 220—250 koron za wagon.

Dotychczas wszystko bardzo ładnie bo w oczy zaraz uderza znacznie niższa cena otrąb ryżowych w porównaniu z pszennemi i żytnimi, wziąwszy jednak na uwagę wartość pokarmową poszczególnych gatunków otrąb sprawa ta trochę inaczej będzie wyglądać i tak podług tablic z książki Prof. Juliusza Kühna „Racyonalne żywienie bydła" zawierają w strawnych składnikach

	proteinów	tłuszczu
otręby ryżowe	2·39	1·14
„ pszenne	12·76	2·40

bezazotowych wyciągów i włóknika nie uwzględniono tu zupełnie bo tych przeważnie zakupywać nie mamy potrzeby.

Przyjmując dla sprawdzenia wyszczególnionych strawnych składników na jednostki karmowe normę, że proteiny, tłuszcze i bezazotowe mają się do siebie jak 3:2:1 mnożymy tylko cyfry zawartości proteinów przez 3 a tłuszczu przez 2 a nie uwzględniając składników bezazotowych dodajemy rezultaty tych dwóch mnożeń to otrzymamy sumę jednostek karmowych w otrębach ryżowych 9·45 w pszennych zaś 43·08.

Cenę przyjmuję dla otrąb ryżowych podług wspomnianego artykułu a więc 7 koron loco Tryest i fracht ze spodziewanym 50% opustem 1·25 koron za 100 kg. Cena otrąb pszennych podług zakupionego w tych dniach przez podpisanego wagonu 10 koron loco Tarnopol i fracht 2·36 koron za 100 kg. Czyli zestawiwszy porównanie to cyfrowo będzie ono jak następuje wyglądać:

	Cena za 100 kilogramów	Jednostki karmowe	Cena za jed. kar. w kor.
otręby ryżowe	8·25	9·45	0·87
„ pszenne	12·36	43·08	0·28
„ „	12·36	37·—	0·33

Rozmyślnie przyjmuję dla otrąb pszennych drugą jeszcze cyfrę o niższej sumie jednostek karmowych.

Zbyteczne chyba wszelkie objaśnienia z powyższych cyfr bowiem wynika, że jeżeli przy zawartości tylko 37 jednostek karmowych otręby pszenne kosztują 12·36 to otręby ryżowe są warte przy swojej zawartości tylko 3·12 a nie 8·25 koron za 100 kilogramów.

Przy łuszczeniu ryżu otrzymuje się jako odpadki na paszę dla bydła służyć mogące prócz otrąb jeszcze mąkę tz. Reisfuttermehl, możebnem zatem, że Autor wspomnianego artykułu mąkę tę miał na myśli. Co do mąki tej możnaby podobną kalkulacyę zrobić jak to z otrębami ryżowemi przedstawiłem.

Strzelce wielkie, 16 sierpnia 1904. *Edward Maurizio.*

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Zboża.

	Sierpień	Pszenica	Żyto	Jęczmień	Owies
Kraków	16	20.60—21.20	16 00—16 80	13 50—14 80	15.00—15.50
Lwów	16	19 50—20.40	14.00—14 50	13.00—14.00	13 80—14.50
Tarnów	12	19.00—20.00	15.00—15 50	13.00—14.50	13.00—14.00
Podwołoczyska .	10	19.20—19.40	00 00—00.00	00.00—00.00	00.00—00.00
„ ros. bez cła	10	00.00—00.00	00.00—00.00	12.50—12 60	0.00— 0 00
Wiedeń	17	21.80—23.30	16.50—17.20	16 80—18.90	15.10—15.40
Peszt	16	21.26—21.28	16.58—16.60	00.00—00.00	14.66—14.68
Ceny w koronach za 100 *kg.*					
Berlin	15	17.78—17.80	14.08—14.10	00.00—00.00	14.48—14 50
Poznań	15	17.25—18.00	13.08—13.10	13.98—14.00	13.78—13.80
Wrocław	15	18.48—18.50	13.78—13 80	14.48—14.50	13.98—14.00
Ceny w markach za 100 *kg.*					
Warszawa . . .	11	6.20—6.60	4.20—4.60	3 80—4.40	3.30 3 60
Ceny w rublach za korzec.					

Jęczmień pastewny. Wiedeń 17/VIII 13.80—14.20 K. **Lwów** 30/VII 00.00—00.00 K. za 100 kg.

Jęczmień na krupy. Kraków 16/VIII 13 50—14.80 K. **Wiedeń** 17/VIII 16.00—18.00 K. za 100 kg.

Kukurydza. Kraków 16/VIII 16.60—16.80 K. **Wiedeń** 17/VIII 15.70—16.10 K., **Lwów** 16/VIII 15.50—15.50 K. **Peszt** 11/VIII 14.98—15.02 K. **Tarnów** 12/VIII 18.00—19.00 K. za 100 kg.

Hreczka. Kraków 16/VIII 17.40—19.20 K. **Tarnów** 11/VIII 14.00—16.10 K. **Lwów** 16/VIII 19.00—21.00 K.

Strączkowe, przemysłowe, okopowe i nasiona.

Groch. Kraków 16/VIII 20.00-26.00 K. **Wiedeń** 12/VIII 14.00—22.00 K. **Lwów** 16/VIII 15 50—18.00 K. **Tarnów** 12/VIII 16.00—20.00 K. za 100 kg.

Fasola. Kraków 16/VIII 19.00—27.00 K. **Wiedeń** 12/VIII drobna 28.00—30.00 K., długa i płaska 20.30—23.00 K., pstra 16.00—19.00 K. **Tarnów** 12/VIII 20.00--24.00 K. za 100 kg.

Wyka. Kraków 16/VIII 14.00—15.50 K. **Lwów** 16/VIII 13.00—14.50 K.

Chmiel. Wiedeń 5/VIII zatecki miejski 300—320 K., zatecki okoliczny 300-320 K., anschauer czerwony 230--240 K., zielony 160—180 K. za 50 kg. **Lwów** 16/VIII 180—185 K. za 56 kg.

Rzepak. Kraków 16/VIII 21.00—21.50 K. **Lwów** 16/VIII 20.50—21.00 K. **Wiedeń** 17/VIII 22.20—22.60 K. **Praga** 0/I 00.00—00.00 K. **Peszt** 15/VIII 22.25—22.50 K. **Tarnów** 12/VIII 20.00—21.00 K. za 100 kg.

Ziemniaki. Kraków 16/VIII 7.20—8.00 K. za 1 Hl. **Wiedeń** 12/VIII 10.00—11.00 K. **Tarnów** 12/VIII 6.50—8.50 K. **Lwów** 19/VII 00.00—00.00 K.

Koniczyna czerwona. Kraków 19/VII 00.00—000.00 K. **Lwów** 16/VIII 140.00--150.00 K. **Podwołocz. galic.** 10/VIII 000 00—000.00 K. **Podwołocz. ros.** 15/VIII 00.00—00.00 K. bez cła. **Wiedeń** 12/VIII styryj. 170.00—180.00 K. średnia jakość 140.00—150.00 K., gruboziarnista czysta 100.00—110.00 K. za 100 kg.

Koniczyna biała. Kraków 12/VIII 000.00—000.00 K. **Lwów** 16/VIII 110.00—130.00 K. **Wiedeń** 12/VIII 130.00—150.00 K. za 100 kg.

Buraki. Wiedeń 12/VIII żółte, okrągłe 60.00—64.00 K. Mamuthy długie czerwone 52.00—56.00 K., flaszowate żółte i czerwone 48.00—52.00 K. za 100 kg.

Zwierzęta i produkty zwierzęce.

Woły. Wiedeń 16/VIII galicyjskie prima 72.00—80.00 K., secunda 64.00—71.00 K., tertia 00 00—00.00 K. za 100 kg. żywej wagi.

Nierogacizna. Wiedeń 11/VIII prima 96.00—102.00 K. tłuste 100.00—102.00 K. za 100 kg. żywej wagi.

Miejska centralna targowica na bydło w Krakowie 19/VIII. Na dzisiejszy targ spędzono bydła rogatego 324 sztuk, 274 cieląt, owiec i kóz 45. 296 nierogacizny. Płacono za woły 56—67 K., za 100 kg. żywej wagi. Za cielęta płacono 24—50 K. za sztukę, a za owce od 00—00 K. za sztukę. Za nierogaciznę płacono po 114—130 K. za 100 kg. rzeźnej wagi (bitych sztuk).

Masło. Wiedeń 12/VIII deserowe 2.60—3 20 K., wiejskie 2.40—2.60 K. zwykłe targowe 2.00--2.40 K. **Kraków** 16/VIII targowe 1.80—2.20 K. za 1 kg. **Hamburg** 12/VIII stołowe I klasy 236.00—250.00 M, II klasy 200.00—224.00 M. III klasy 000.00—000.00 Marek za 100 kg. **Berlin** 30/VIII dworskie i spółkowe, prima 230.00—234.00 M., secunda 218.00—230.00 M., tertia 208.00—220 00 Marek za 100 kg.

Jaja. Wiedeń 12/VIII prima 39—40 sztuk, secunda 41—42 sztuk, konserwowanych w wapnie 00—00 sztuk za 2 K. **Kraków** 16/VIII 2.40—3.20 K. **Berlin** 15/VIII 2.70—2.90 M. za kopę.

Spirytus.

Wiedeń 12/VIII surowy 75% 48.35—48.70 K., rafinowany 90% bez opłaty 140.25—140.50 K.

Lwów 16/VIII 42.25—42.50 K.

Kraków 16/VIII okowita z opłatą na 75% Tral. 150 K., spirytus z opłatą na 95% Tral. 190 K. za Hektolitr.

Pasza.

Siano. Kraków 16/VIII 8.80—10.40 K. **Tarnów** 12/VIII 7.00—10.00 K. **Wiedeń** 12/VIII 5.00—7.00 K. za 100 kg.

Koniczyna. Kraków 16/VIII 10.00—11.20 K. **Wiedeń** 12/VIII 6.80—10.00 K. za 100 kg.

Słoma. Kraków 16/VIII 4.80—5.20 K. **Tarnów** 12/VIII 3.80—4.20 K. **Wiedeń** 12/VIII 4 00—4.40 za 100 kg.

Redaktor odpowiedzialny: Dr. Adam Krzyżanowski.

L. 3359.

KONKURS.

Komitet c. k. krakowskiego Tow. roln. ogłasza niniejszem konkurs na jednę chlewnię zarodową trzody czystej rasy Yorkshire, pod następującymi warunkami:

1. Chlewnia zarodowa składać się będzie z jednego knura i pięciu maciór.

2. *a*) Knur zakupiony z funduszów subwencyjnych danym będzie bezpłatnie do chlewni zarodowej.

b) Knur pozostaje własnością Komitetu i może być zamieniony na innego, jeżeli okaże się tego potrzeba.

c) Jeżeli knur dany przez Komitet do chlewni zarodowej stanie się niezdatnym do chowu, wtedy zostanie sprzedany na rzecz funduszu subwencyjnego Komitetu, a chlewnia zarodowa otrzyma z Komitetu innego knura pod tymi samymi warunkami.

3. *a*) Maciory dane będą hodowcy utrzymującemu chlewnię zarodową pod warunkiem zwrotu 50% ceny zakupna i transportu.

b) Maciory te z czasem jako do chowu nieodpowiednie sprzedane zostaną w połowie na rzecz funduszu subwencyjnego Komitetu i w połowie na rzecz hodowcy, który w to miejsce otrzyma od Komitetu inne do chowu odpowiednie maciory i to pod warunkiem w ustępie 3*a* podanym.

4. W chlewni zarodowej oprócz knura przez Komitet przydzielonego, nie wolno hodowcy utrzymywać żadnego innego knura do rozpłodu.

5. *a*) Komitet w miarę potrzeby i dyspozycyjnych funduszów zakupywać będzie od hodowcy przychowane od sztuk zarodowych zdatne do chowu prosięta w wieku 3—5 miesięcy i to po cenie przez Komitet w styczniu na cały rok ustanawianej.

b) Wszystkie inne sztuki z przychowku przez Komitet nie nabyte, mogą być przez utrzymującege chlewnię zarodową na jego rzecz sprzedane, byle nie pod firmą Komitetu c. k. krak. Tow. roln.

6. W razie zachorowania jednej lub więcej sztuk, winien jest utrzymujący chlewnię hodowca natychmiast sprowadzić na swój koszt weterynarza i dać znać o chorobie Komitetowi. W razie zaniedbania tego warunku, hodowca odpowiada za straty, któreby Komitet poniósł.

7. W razie wybicia subwencyjnych sztuk zarodowych z urzędu wskutek pomoru, Komitet przy wynagnadzaniu za sztuki wybite bierze za knura całą kwotę, za maciory zaś po połowie z hodowcą.

8. Komitetowi przysługuje prawo przeniesienia każdej chwili chlewni zarodowej w inne miejsce, a hodowca otrzyma w tym wypadku tytułem zwrotu tę kwotę, którą się przyczynił do zakupna sztuk zarodowych.

9. W razie stwierdzenia przez Delegata Komitetu niedbałego utrzymywania chlewni zarodowej przez hodowcę, lub też niedotrzymywania z jego strony warunków zawrzeć się mającej „Umowy" przysługuje Komitetowi prawo zwinięcia chlewni zarodowej i to:

a) przez oddanie jej innemu hodowcy pod warunkiem w ustępie 8 podanym, albo

b) przez sprzedaż subwencyjnych sztuk zarodowych, w którym to wypadku w pierwszym rzędzie będzie z kwoty ze sprzedaży osiągniętej pokrytą ta kwota, którą Komitet zapłacił za sztuki zarodowe i ich transport.

10. Przy przeniesieniu, lub zwinięciu przez Komitet chlewni zarodowej, hodowca zrzeka się wszelkich pretensyi do Komitetu z tego tytułu powstać mogących.

11. Wszelki przychówek od subwencyjnych sztuk zarodowych jest własnością hodowcy utrzymującego chlewnię zarodową.

12. Chlewnię zarodową otrzymuje hodowca na przeciąg lat czterech, po upływie zaś tego czasu i po dopełnieniu wszystkich „Umową" objętych warunków — subwencyjne maciory zarodowe przechodzą na własnośność hodowcy, zaś knur zakupiony wyłącznie z funduszów subwencyjnych Komitetu pozostaje jego własnością.

13. Hodowca poddaje się przez lat cztery co do chlewni zarodowej kontroli i poleceniom Komitetu, względnie jego Inspektora hodowli, lub też Delegata.

14. Hodowca utrzymujący chlewnię zarodową, obowiązany jest dawać bezpłatnie furmankę dla Inspektora hodowli, względnie Delegata Komitetu do najbliższej stacyi kolei i z powrotem, skoro Inspektor lub Delegat powiadomią hodowcę o dniu przybycia w sprawie chlewni zarodowej.

Zgłoszenia do powyższego konkursu należy wnieść do Komitetu c. k. krak. Tow. roln. (Kraków, ul. Basztowa 6), najpóźniej do 4 września r. b.

Kraków, 15 sierpnia 1904 r.

Z Komitetu c. k. krakowskiego Towarzystwa rolniczego.

L: 2841.

OGŁOSZENIE.

Komitet c. k. krakowskiego Towarzystwa rolniczego mając obecnie w swych owczarniach zarodowych przechowaną pewną ilość baranów rasy Horodeńskiej (białych) i chcąc przyjść w pomoc hodowcom w hodowli ich owiec gotów jest wyż wspomniane barany rozesłać na subwencyjne stacye do tych hodowców, którzy na to zasługują i którzy są członkami Towarzystwa rolniczego.

Warunki otrzymania subwencyjnego barana na stacye są następujące:

1. Hodowca otrzyma barana za darmo, ponosi jednak wszelkie koszta transportu z owczarni zarodowej do miejsca przeznaczenia.
2. Baran subwencyjny pozostaje przez 2 lata własnością Komitetu.
3. Baran subwencyjny przeznaczony jest do stanowienia macior będących własnością hodowcy jak nie mniej i macior obcych.
4. Baran subwencyjny nie powinien odstanawiać przez rok jeden więcej macior jak 50.
5. Hodowca winien barana subwencyjnego dobrze żywić, dbać o jego zdrowie, a w razie choroby postarać się na swój koszt o to, aby mu była udzieloną pomoc przez osobę na chorobach owiec się znającą.
6. Hodowca jest obowiązany o chorobie, lub o zginięciu barana zawiadomić natychmiast Komitet c. k. krakowskiego Towarzystwa rolniczego (Kraków ul. Basztowa l: 6).
7. Inspektor hodowli lub Delegat Komitetu ma prawo każdego czasu zlustrować stacyę subwencyjnego barana, a hodowca winien jest stosować się ściśle do wszelkich wskazówek Inspektora lub Delegata Komitetu.
8. Gdyby hodowca subwencyjnego barana źle żywił za mało dbał o niego, puszczał go do za wielkiej ilości owiec i t. d. to Komitetowi wolno na wniosek Inspektora lub Delegata Komitetu barana od niedbałego hodowcy każdego czasu odebrać.
9. Po upływie 2 lat i po dotrzymaniu warunków baran subwencyjny przechodzi na wyłączną własność hodowcy.
10. Podania należy wnosić najpóźniej do 25 Sierpnia 1904 r. zawierać muszą:
    1. Imię i nazwisko patenta.
    2. Miejsce jego zamieszkania.
    3. Ostatnia poczta.
    4. Ostatnia stacya kolei z którejby petent mógł odebrać przyznanego mu barana.

Kraków, dnia 1 Lipca 1904.

Z komitetu c. k. krakowskiego Towarzystwa Rolniczego.

KURS GORZELNICZY.

W stacyi doświadczalnej dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych przy c. k. państwowej szkole przemysłowej w Krakowie rozpocznie się w pierwszych dniach września sześciotygodniowy kurs gorzelniczy. Kurs ten obejmuje następujące przedmioty:

1) Technologię gorzelniczą.
2) Botanikę.
3) Kontrolę ruchu fabryki.
4) Chemię i fizykę.
5) Mechanikę.
6) Rachunkowość i ustawy gorzelnicze.
7) Ćwiczenia w laboratoryum chemicznem.
8) Ćwiczenia w laboratoryum mykologicznem.

Chcący wziąć udział w tym kursie mają zgłosić swoje uczestnictwo na ręce Dyrekcyi c. k. państwowej szkoły przemysłowej w Krakowie ulica Gołębia l. 20 najpóźniej do 1. września. Czesne za kurs ten wynosi 50 koron, obco-poddani płacą 100 koron. Podania o uwolnienie od czesnego mają być wystosowane do Wysokiej C. k. Rady szkolnej krajowej, względnie (obco-poddani) do Wysokiego c. k. Ministerstwa Oświaty i przesłane do Dyrekcyi pomienionej szkoły.

Oferta na źrebaki.

Wskutek posuchy i braku paszy w Hanowerze, Oldenburgu, Holandyi i Danii mogę dostarczyć z tych okolic do Galicyi źrebięta w wieku o 1—2$^{1}/_{2}$ roku, miary od 150—175 ctm. na bardzo dogodnych dla rolników warunkach w cenie od 200—500 kor. za sztukę. Ponieważ konie tę są po większej części z mniejszą lub większą przymieszką krwi zimnej, a ta ankieta lwowską z r. 1897 od chowu w Galicyi jest wykluczoną, przeto niechcąc wprowadzać do Galicyi tej krwi w sztukach hodowlanych, obowiązałbym się dostarczyć wyłącznie wałachów, a nie ogierów i klaczy.

Kraków, ul. Starowiślna l. 8. **Zygmunt Krotowski.**

Zamówienia na powyższe źrebaki przyjmuje Komitet krak. Tow. roln. (Kraków, Basztowa 6), najpóźniej do 1 października r. b.

Zarząd Dóbr Mikulice p. Kańczuga

sprzedaje do siewu:

Pszenicę Ostkę, pochodzącą z roślin ręką wybieranych, premiowaną na wystawie Paryskiej, najplenniejszą na polach doświadczalnych Zarządu gł. Tow. Kół. roln. Cena 26 Kor.

Zyto polskie wczesne: znaną plenną i odporną odmianę na ostre zimy Cena 22 Kor.

Żyto Petkus: dojrzewa później, nadaje się na gleby bogatsze nie wylega. Cena 22 Kor.

Ceny rozumieją się za 100 kg. bez worka loco stacya Przeworsk i stosownie do cen targowych podlegają zmianie. Przy większym odbiorze znaczny opust.

Uszlachetnione zboża krajowe.

Zarząd dóbr Grodkowice p. Brzezie

poleca do siewu:

I. Pszenicę ostkę Galicyjską w dwóch gatunkach odznaczoną dwoma medalami na wystawie powszechnej w Paryżu i uznaną na targu nasiewnym we Lwowie za najpiękniejszą ze wszystkich odmian.

1. „Elita“ pochodząca z najdorodniejszych kłosów ręką na polu wybieranych po cenie za 100 kilo 28 Kor.
2. Selekcyjna pierwsza reprodukcya Elity 25 Kor.

II. Żyto polskie mało wymagające i plenne 22 Kor. Ostka galicyjska i Żyto polskie pobiły pod względem wydatku wszystkie inne odmiany w próbach powziętych w r. 1902 przez Związek Handlowy Kółek rolniczych.

Ceny rozumią się loko Stacya Podłęże lub Kłaj. Za worek dolicza się cenę kosztu.

Folwark Morawski poczta Jarosław ma do sprzedania kilkadziesiąt cetnarów bardzo ładnego, plennego i cylindrowanego jęczmienia zimowego po cenie 17 K. loco Jarosław bez worków. Sprzedaje go i po $^{1}/_{2}$ cetnara. Próbkę na żądanie wysyła.

Zarząd dóbr Bierzanów p. i st. Bierzanów

poleca do siewu:

żyto Petkus z oryg. wysiewu z Lochow dające w roku bieżącym 14 mtr. z morgi po 22 koron. **Pszenica Square-head** Remonlad z oryg. wysiewu z Nassenheide plon tegoroczny 15 mtr. po 28 koron. **Pszenica Mold prolific** plon tegoroczny 15 mtr. 28 koron. **Ostka** regenerowana za pomocą selekcyi wyprodukowanej plon tegoroczny 13 mtr. po 26 koron. Cena rozumie się za 100 kilo loco stacya Bierzanów. Worki po cenach własnych.

Gospodarz Kawaler lat 32 z 12-letnią praktyką zawodową z bardzo chlubnemi świadectwami z pierwszorzędnych skarbów poszukuje posady: gospodarza samodzielnego, kontrolora, rachmistrza lub kasyera. Posadę objąć może każdego czasu. — Zgłoszenia pod adresem: Aleksander Rybczyński urzędnik rachunkowy c. k. Sądu krajowego wyższego w Krakowie.

Lokomobila stojąca najnowszej konstrukcyi wraz z młockarnią w najlepszym nowym stanie do sprzedania. — Informacye bliższe Dom Nr. 24. w Kętach.

NASIONA LEŚNE

Drzewa owocowe, ozdobne, leśne, do kultur leśnych, ogrodów, sadów, do wysadzania dróg i alei, róże i t. d.

są do nabycia w szkółkach leśno-ogrodowych

Tadeusza hr. Łubieńskiego, w Zassowie pod Czarną.

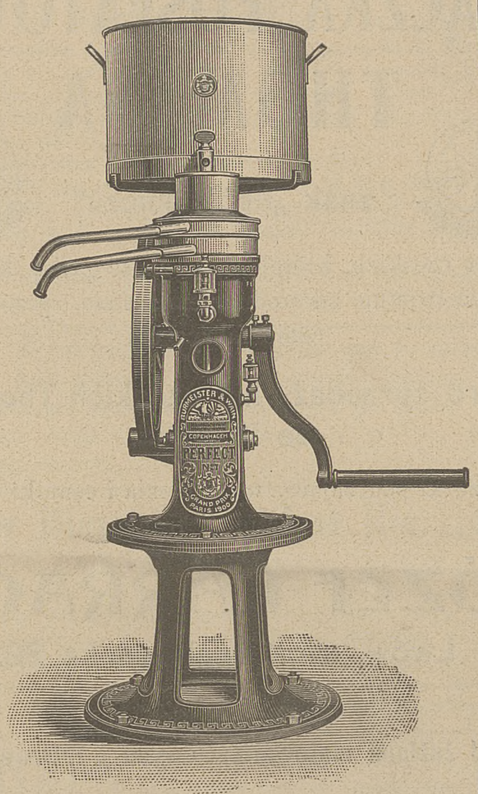
Cennik na żądanie odwrotnie.

Zarząd dóbr Bierzanów poczta Bierzanów wypożycza 14-konny **parowy garnitur młocarniany** wraz **z automatyczną prasą dla słomy.** Użycie prasy zmniejsza ilość ludzi do obsługi na 14 osób dając sposobność w tym roku szczególnie ważną słomę przechować w formie balonów 25 do 35 kilowych.

Samodzielny zarządca większego majątku poszukuje posady od 1 stycznia lub 15 kwietnia 1905. Agronom pos. rest. Poczta główna Lwów.

Kto będzie miał do pozbycia 7—8 wagonów wytłoków buraczanych zechce z podaniem ceny, zgłosić się pod adresem: Zarząd dóbr Lubla p. Frysztak.

Potrzebny ekonom do majątku pod Krakowem. Życiorys dokładny oraz odpisy świadectw składać należy w mieszkaniu J. W. Pana Ludwika Żeleńskiego. Kraków, Jabłonowskich 9.



Nakładem Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego. — W drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, pod zarządem Józefa Filipowskiego.